TERMO DE GARANTIA

A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Braesi, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre correias, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, relés, rolamentos e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Braesi não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Braesi que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Braesi.

Para equipamentos de grande porte tais como: Cilindros, Amassadeiras e Modeladoras, a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Liquidificadores, Moinho de pão e Cilindros pequenos o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Braesi.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Braesi.

A Braesi garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.
Pelo decurso do prazo de validade.
Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.
Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.
Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.
Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.
Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.
Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
A Braesi não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Braesi Equip.para Alimentação Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

BRAESI EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA.
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo
Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil
e-mail: braesi@braesi.com.br - site: www.braesi.com.br

Janeiro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES
TERMO DE GARANTIA

RALADOR INDUSTRIAL

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada ao mesmo. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Braesi, quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuíto é continuar pesquisando e aperfeiçoando os produtos para seu maior conforto e satisfação.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Este equipamento é fabricado em chapa de aço com pintura epóxi.
- Possui bocal em alumínio.
- Ralador para queijo e coco com três opções de discos e bocal removível para facilitar a limpeza.

- Ese equipamiento es fabricado en chapa de acero con pintura epóxi.
- Posee bocal en alumínio.
- Rallador para queso y coco con tres opciones de Cuchillas e boquilla cambiável que permiten facilidad de limpieza.

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS			Capacid.	PESO Liq.	PESO Bruto	MOTOR
	ALTURA Altura	PROFUND. Largo	LARGURA Ancho				
RQ-01	400 mm	470 mm	250 mm	30 kg/h	17 Kg	18 Kg	110/220v 1/3 CV Monof.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

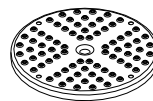
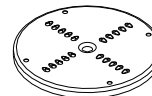
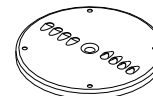
- **Antes de por seu equipamento em funcionamento verifique na máquina a etiqueta que indica as voltagens: 110/220V Monofásica. Certifique-se que seja compatível com a rede local.**
- Nunca passe as mãos nas lâminas, principalmente quando elas estiver em funcionamento.

- Antes de conectar la máquina observe la placa puesta sobre la misma con los voltajes: 110/220V Monofásica. Certificarse que la corriente eléctrica sea compatible con su local.
- Nunca tocar con las manos en las láminas, principalmente cuando están en funcionamiento.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

1- Coloque o disco correto para cada produto conforme segue abaixo:
Disco 1 - Furação menor (específico para queijo) Granulação Fina;
Disco 2 - Furação média (específico para queijo) Granulação Média;
Disco 3 - Furação maior (serve para coco e queijo em tiras).
Obs.: Para conseguir um produto final perfeito, o queijo tem que ser realmente duro, próprio para ralar, portanto não pode ser queijo macio ou que o mesmo esteja úmido.

1- Ponga el disco correcto para cada producto conforme sigue abajo:
Disco 1 - Furación más pequeña: (específico para queso) Granulación Fina;
Disco 2 - Furación media (específico para queso) Granulación Media;
Disco 3 - Furación mayor (sirve para coco e queso en tiras).
Obs.: Para conseguir un producto final perfecto, o queso tiene que ser realmente duro, propio para rallar, luego no puede ser queso blando o que lo mismo esté húmedo.

DESENHO PEÇAS

Disco-1

Disco-2

Disco-3

INSTRUÇÕES DE USO

2- Corte o Produto em pedaços no tamanho que se encaixe no bocal de alumínio, pressione o mesmo moderadamente, para iniciar a operação.
Para aproveitar totalmente o alimento que fica junto ao disco ralador, coloque um pedaço logo em seguida, para que o mesmo pressione o 1º pedaço, e assim sucessivamente.

2- Corte el Producto en pedazos con tamaño que se encaje en el bocal de aluminio, presione el mismo moderadamente, para empezar la operación.
Para aprovechar totalmente el alimento que queda junto al disco rallador, ponga un pedazo luego en seguida, para que lo mismo presione el 1º pedazo, y así sucesivamente.

3- Para trocar a lâmina ;
Afrouxar as porcas tipo “borboleta” nas extremidades do bocal de alumínio, remova o bacal para obter acesso a lâmina. Retire o parafuso central da lâmina com uma chave de fenda, coloque a lâmina desejada e proceda de maneira inversa, sempre apertando bem o parafuso central que segura a lâmina.

3- Para cambiar la lámina ;
Aflojar las tuercas tipo “mariposa” en las extremidades del bocal de alumínio, retire el bocal para tener aceso a la lámina. Retire el tornillo del cientro de la lámina con una llave de fienda, ponga la lámina deseada y proceda de manera inversa, siempre apretando bien el tornillo del cientro que fija la lámina.

4- Este equipamento não é indicado para ralar cenoura ou beteraba, etc..., pois é específico para ralar queijo e coco.

4- Ese equipamiento no es indicado para rallar zanahoria o remolacha, etc..., pues es específico para rallar queso y coco.

5- Para que haja um rendimento perfeito e uniforme, faça a limpeza das lâminas através da operação nº3 deste manual a cada 2 horas de trabalho.

5- Para que tenga un rendimiento perfecto y uniforme, hacer la limpieza de las láminas através de la operación nº3 del manual en cada 2 horas de trabajo.